

平成21年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A11	取組 名称	京都府産園芸花きの生産拡大と差別化をめざした食用ギクの栽培と利用 試験
研究代表者： 生命環境科学研究科 教授 佐藤 茂			
研究担当者： 京都府立大学（佐藤茂，本杉日野） 外部分担者・協力者（岡田佳幸氏，大道連一氏，山口裕輔氏，笠原亨太氏，増馬克巳氏）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）			
京都府立農芸高等学校（京都府南丹市園部町南大谷） 京都府立久美浜高等学校（京都府京丹後市久美浜町橋爪 65 番地）			
【研究活動の要約】			
食用ギクは、冷涼な気候の東北地方と北陸地方の一部で栽培されている。温暖な京都府域での栽培の例は少なく、栽培品種の選抜や管理法の検討がなされていない。本研究では、2007-2008 年度の試験によってすでに選抜された黄ギクと赤紫ギクの2品種を用いて、京都府内の気候条件の異なる3地域で栽培試験を行い、標準的な栽培管理法を検討した。さらに、食用ギクを新しい京都府特産の食材として普及させるために、生産したキクの利用法（調理法）を検討した。			
【研究活動の成果】			
<p>(1) 京都府南部（京都府立大学精華農場）、京都府中部（南丹市園部町、京都府立農芸高校）、京都府北部（京丹後市久美浜町、京都府立久美浜高等学校）の3カ所で栽培試験を行った。栽培試験には、黄ギクとして‘唐松’，‘青森黄’ 赤紫ギクとして‘延命楽’，‘もってのほか’，白ギク（クリーム色に近い）として‘岩風’を供した。</p> <p>(2) 栽培試験の結果、どの地域でもいずれの品種も良好に生育をすることを明らかにした。</p> <p>(3) 5～6月に栽培を開始し、11月下旬まで成長と開花を観察した。9月下旬から11月下旬にかけて、延命楽（もってのほか）、唐松（青森黄）、岩風の順に開花することを明らかにした。</p> <p>(4) 収穫したキク花の調理と食味試験を行った。</p>			
【研究成果の還元】			
<p>佐藤茂，本杉日野，岡田佳幸，山口裕輔，笠原亨太，増馬克巳(2009) 京都府産園芸作目の拡大をめざした食用ギクの栽培試験。京府大農場報告 27：1-6。（府大図書館で閲覧可）</p> <p>◎本報告の口絵の食用ギクの調理例を以下の参考に再掲した。</p>			
【お問い合わせ先】 生命環境科学研究科 遺伝子工学研究室 教授 佐藤茂			
Tel: 075-703-5675 E-mail: ssatoh@kpu.ac.jp			

食用ギクの調理

東北・北陸地方と違い近畿地方では食用ギクの栽培・利用が普及していない。地域の食材として普及をはかるためには、地域の食材と組み合わせた調理法の工夫も必要である。栽培した食用ギクを、京都府立農芸高校の高校生と、久美浜町と木津川市のプロの調理師によって調理していただいた。そのいくつかを紹介する。

高校生の調理例



菊入り玉子焼き



茹で菊の海苔巻



ツナ・マヨネーズ和え



菊の天ぷら



かき揚げ

プロの調理師の調理例



鶏肉の白菜包み, ダイショウのソテー添え



カニと黄菊の酢の物

高校生の調理例は京都府立農芸高の植田朋浩、奥戸知香、須田幸、松井大地さん、「鶏肉の白菜包み, ダイショウのソテー添え」は稲井章二氏(木津川市・葉膳レストランあわさい)、「カニと黄菊の酢の物」は栄元康博氏(久美浜町湊宮・旅館「みなと荘」)に調理していただきました。